

Regulamin Konkursu Cukierniczego

I. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności cukierniczych.
2. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
3. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
4. Integracja szkół gastronomicznych.
5. Promowanie podlaskich produktów regionalnych.

II. Zasady organizacyjne

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury deseru restauracyjnego talerzowego z zastosowaniem dwóch obowiązkowych składników: **rokitnika i orzecha włoskiego**.
2. W deserze należy wykorzystać **minimum 3 tekstury**, które skomponują deser w jednolitą całość.
3. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
4. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
5. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych pokrywają szkoły uczestniczące w Konkursie.
6. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w:
 - a. kuchenkę gazową.
 - b. piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.
 - c. podstawowy sprzęt cukierniczy,
 - d. Termomix,
 - e. zamrażarkę szokową,
 - f. podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz biały gładki śr. 20cm, 24cm, 28cm,30cm).
7. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi, urządzeń i zastawy stołowej, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej.

III. Warunki udziału w Konkursie

Uczniowie biorący udział w konkursie zobowiązani są do posiadania w dniu konkursu:

- dokumentu tożsamości (dowód osobisty, legitymacja szkolna, paszport),
- aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- kompletnej i czystej odzieży ochronnej wraz z nakryciem głowy.

IV. Przebieg konkursu

1. Etap I Konkursu – zgłoszenia

- Zgłoszenie konkursowe wysłane za pośrednictwem formularza Google musi zawierać:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSesyfXYgxXYTy-A8DnJTquOcqb0I0h4pel9lw61r9cUd_iw9w/viewform?usp=dialog

- formularz zgłoszeniowy,
 - formularz dotyczący pracy konkursowej,
 - 2 dobrej jakości zdjęcia 1 porcji deseru z uwzględnieniem perspektywy górnej i bocznej,
 - skan oświadczenia uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich (**zał. 1**).
- Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje Komisja Konkursowa.
 - Ocenie w eliminacjach podlega:
 - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność),
 - zastosowanie technik cukierniczych,
 - estetyka podania deseru,
 - wykorzystanie surowców obowiązkowych.

2. Etap II Konkursu

- W wyniku eliminacji zostaną wyłonione drużyny finałowe, które uzyskają największą liczbę punktów.
- Podczas finału uczestnicy przygotowują 4 porcje konkursowego deseru podane na talerzu w formie deseru jednoporcjowego.
- Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny organoleptycznej prezentowanych potraw na podstawie kart oceny.

- Wszystkie elementy dania konkursowego muszą być jadalne, również dekoracje.
- Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
- Niedopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów.
- Czas na wykonanie zadania **180 minut**.
- Każda minuta spóźnienia to 1 punkt ujemny. Po przekroczeniu 15 minut spóźnienia praca jest wstrzymana. Danie trafia do jury degustacyjnego na etapie na jakim zostało wstrzymane.
- Uczestnicy korzystają z własnych surowców.
- Finał odbywa się w pracowniach cukierniczych w siedzibie Organizatora.
- W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
- Szczegółowe informacje, zasady i kryteria oceny zostaną wyjaśnione Uczestnikom przed konkurencją.

We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.

Załącznik nr 1 Oświadczenie uczestnika konkursu

.....

Imię i nazwisko uczestnika

.....

.....
Nazwa i adres Szkoły

.....
Miejscowość, data

.....
Czytelny podpis uczestnika

.....
Czytelny podpis
niepełnoletniego uczestnika

rodzica/prawnego

opiekuna